**T.C**

**AĞRI İLİ**

**DİYADİN İLÇESİ**

**SOSYAL YARDIMLAŞMA VE DAYANIŞMA VAKFI BAŞKANLIĞI**

**DAR GELİRLİ AİLELERE YÖNELİK DÜZENLENECEK OLAN İFTAR YEMEĞİ İÇİN ALINACAK MALZEMELERİN ÖZELLİKLERİ**

**1-GAZLI İÇECEK:**

* Son kullanma tarihleri geçmiş olmamalıdır.
* 1 litrelik paketler halinde olmalıdır.
* Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliğine uygun üretilmiş olacaktır.
* Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
* Kendine özgü tat, koku, renk ve görünüşte olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir

**2-SU:**

* Tüm sular 500 ml plastik şişelerde taze doğal kaynak suyu olacak.
* Suyun PH değerinin 7-7,5 arasında olması; içinde yeteri miktarda kalsiyum (Ca) ve magnezyum (Mg) tuzlarının bulunması gerekiyor.

**3-KIRMIZI ET:**

* Etlerin görünüşü güzel, temiz ve kendine has kokusu olacaktır.
* Etlerde normal oranda (asgari 0,5 cm kalınlığında) bir yağ tabası bulunacaktır.
* Karaciğer, işkembe, bağırsakla, pankreas, dalak ile göğüs boşluğu organlarından akciğer kalp diz kapaklarından aşağı kısımlar iç yağlar baş ve kuyruk et olarak alınmaz.
* Böbrek ve böbrek çevresi yağları et olarak alınmaz.

**4-DOMATES**:

* Küflenme olmayacaktır.
* Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
* Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
* Bütün, sağlam, taze görünüşlü, temiz, tüm yapraklardan ve çıplak gözle görülebilen her türlü yabancı maddelerden arındırılmış, olgun olmalıdır.

**5-EKMEK**:

* Ekmekler 66-72 randımanlı (Tip 2) , Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına uygun francala unundan pişmiş olacaktır. Ekmekler taze ve günlük olacak.

6- KURU SOĞAN

* Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins soğanlarından olacak
* Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, tagayyür etmiş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır.
* Soğanlar sapsız olacaktır

**7-PİRİNÇ ( PİLAVLIK PİRİNÇ)**

* Lüx BALDO PİLAVLIK 1.SINIF Yeni sene mahsulü pirinçten olacaktır.
* Pirinç taneleri iyi ve normal vasıflarda ve yeteri derecede kurutulmuş olacaktır. İçerisinde bulunabilecek diğer cins tahıl miktarı %1’i geçmeyecektir.
* Pirinç kızışmış, küflenmiş tabii olmayan bir lezzette olmayacak. Zararsız tane tohumları, kum, taş, toprak toplamı % 5’ten, çeltik %2 den, kırık pirinç miktarı ise % 15 ten fazla olmayacak, rutubeti % 15’i geçmeyecek. İçinde canlı veya cansız parazit, bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir. 10 kg’ mı geçmeyen temiz ve standart çuvallar içerisinde teslim edilecektir

**8- YEMEKLİK MARGARİN**

* 1.Sınıf, normal görünüşte, kendine has koku ve lezzette sarı renkte olmalıdır
* Eritildiklerinde tamamen berrak, tortusuz, mütecanis, mayi yağ halini alacaktır.
* 250 gr’ lık paketler halinde olacaktır.Alımlar net ağırlık üzerinden yapılacaktır.
* Hayvani margarinlerle karıştırılmış olmayacaktır.

**9-SIVI YAĞ**

* Rafine edilmiş sıvı yağ berrak tortusuz koku ve lezzete tabi olacaktır. Yabancımaddeler içermemeli acımış olmamalıdır.
* Ayçiçeği bitkisinin tohumlarından elde edilmiş, kendine özgü koku,tadı ve görünümü olan sıvı yağ olacak.
* Berrak, açık, sarı renkli, tortusuz, başka bir yağla karışmamış olacak
* Tenekeler düzgün, temiz, delinmemi, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacak
* Ambalajında imalatçı firmanın ticaret unvanı,adresi,tescilli markası,standardın numarası,sınıfı,serbest yağ asitleri % si,net ağırlığı varsa katkı maddelerinin adı ve miktarı,parti numarası,imalat ve son kullanma tarihi,TS-İSO belgeleri bulunacak

**10 PLASTİK TEK KULLANIMLIK ÇATAL KAŞIK**

* Çatal kaşık ve peçeteyi içeren paketli set olmalı

**11- KÂĞIT BARDAK VE KÂĞIT ÇORBA KÂSESİ**

* Tek kullanımlık karton badak olmalı
* Tek kullanımlık karton kase olamlı
* 50’şer adetli paketler halinde olmalı.

**12-TABLDOT**

* 4 gözlü plastik tabldot olmalı…
* 4 çeşitli menüyü rahatça içeren olmalı
* Derinlik sulu yemeğin taşmaması için uygun olmalı gibi..
* Sağlam bir malzemeden üretilmiş olmalı
* İnsan sağlığı gözetilerek üretilmiş olmalı gibi